

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

Московской области
«Губернский колледж»

Выпускная квалификационная работа на тему:
Организация процесса приготовления и
приготовление сложных горячих блюд из
говядины на примере школьной столовой (30
посадочных мест)

Обучающегося
Научный руководитель

Кима А.Г.
Громова И.Н.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель исследования - разработка проекта школьной столовой на 30 посадочных мест.

Задачи исследования:

- ❑ Изучить характеристику предприятия, производства.
- ❑ Рассчитать производственную программу предприятия.
- ❑ Разработать фирменные блюда, рассчитать их пищевую ценность.
- ❑ Оформить Технико-технологические карты.
- ❑ Произвести подбор торгово–технологического оборудования, инвентаря.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ



Столовая работает с
08.00-16.00,
рассчитана на 30
посадочных мест.
Находится в школе
№15



Количество посетителей и сопутствующие показатели.

Часы работы	Оборачиваемость места, раз	Средний процент загрузки зала, %	Число потребителей, чел.	Коэффициент перерасчета блюд, К
08-09	1,5	60	27	0,16
09-10	1,5	30	13	0,08
10-11	1,5	40	18	0,11
11-12	1,5	30	13	0,08
12-13	1,5	20	9	0,05
13-14	1,5	100	45	0,28
14-15	1,5	30	13	0,08
15-16	1,5	50	22	0,13
Итого посетителей за день			160	

Расчет пропускной способности зала

Количество посетителей, обслуживаемых за каждый час работы предприятия, рассчитываем по формуле:

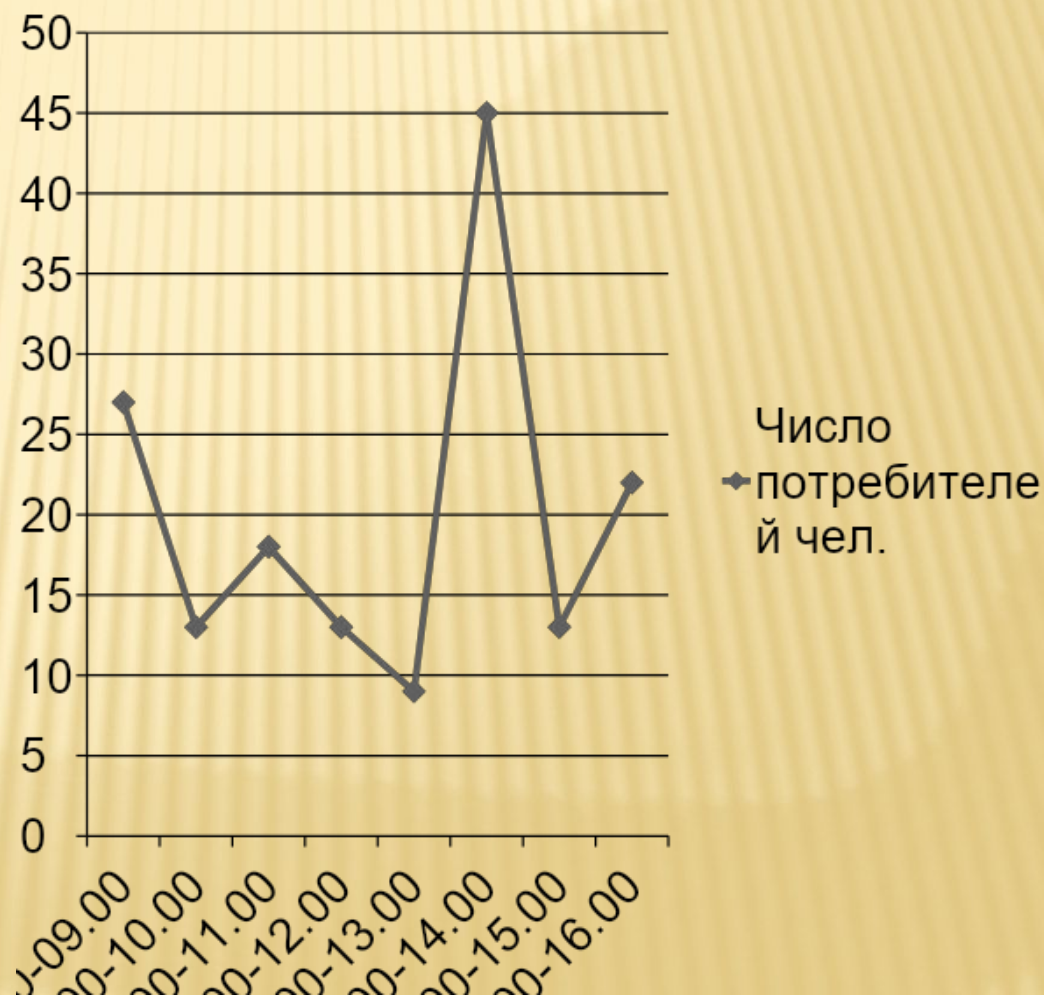
$$N_{\text{час}} = P \cdot R_{\text{ч}} \cdot C / 100$$

$N_{\text{час}}$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала

C – средняя загрузка зала в данный час, %;

$R_{\text{ч}}$ – оборачиваемость одного места в зале за час.



Фирменное блюдо

Акт

контрольной проработки кулинарной продукции «Поджарка из говядины»

№	Наименование сырья	Вид обработки	Брутто г.	Отходы хол. обраб. %	Нетто г.	Отходы при тепл. обраб. %	Отход после тепл. обраб. %	Выход г.
1	Говядина	-	49.77	0	42,30	15	0	42,30
2	Лук репчатый	-	14	5	13,3	10	0	11,97
3	Жир топленый	-	3.26	0	3,26	0	0	3,26
4	Томатная паста	-	4.65	0	4,65	0	0	4,65

Выход полуфабриката. 71,68г

Выход готового изделия 62,48

Технологический процесс

В ходе работы, были разработаны технико-технологические карты на три блюда, одно из них фирменное.

Технико-технологическая карта.

«Подготовка сырья к работе:

Мясо промыть очистить от прожилок. Лук очистить и промыть.

Технология приготовления:

Мясо, нарезать брусочками, массой 10-15 г, посыпать солью и перцем,

жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин.

Требования к оформлению и подаче

Готовое блюдо выкладывают на тарелку около выбранного гарнира. В качестве гарнира могут быть: картофельное пюре, картофель отварной, отварной рис.

Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°C.

Фирменное блюдо «Поджарка из говядины»

Пищевая ценность блюда на 100 г продукта:

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
9,43	8,83	1,68	201,28



КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Порядковый номер калькуляции,			№ 1		
дата утверждения			от «15» 08 2017 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	Наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Говядина	49,77	0,049	350	17-15
2	Лук репчатый	14	0,014	200	2-80
3	Жир топленый	3,26	0,00326	140	0-40
4	Томатное пюре	4,65	0,00465	90	0-41
Общая стоимость сырьевого набора					20-76
Наценка <u>200%</u> руб. коп.					41-76
Цена продажи блюда, руб. коп.					62-28
Выход одного блюда в готовом виде, грамм		62,48			
Заведующий производством Калькуляцию составил УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	П				Кудрявцев М.А.
	О				
	Д				
	П				
	И				Семенова Е. Д.
	С				
	Б				
					Николаев В

Оборудование предприятия.

Вид оборудования	Тип, марка
Механическое	
Тепловое	
Плита эл. конфорочная	ПЭСМ-4Ш
Сковорода Эл.	ШЖЭ-01
Шкаф жарочный эл.	ИЖСМ-2К
Фритюрница	ФЭ-20
Плита эл. Для жарения	ПЭ-024Н
Холодильное	
Шкаф холодильный	ШХ-0,4М
Немеханическое	
Стеллаж передвижной	СТ-1
Стойка раздаточная	СРЭТСМ-М
Стол производственный	СОЭСМ-2
Ванна передвижная	ВПГСМ
Вставка к тепловому оборудованию	ТТ-СП-115/500
Весоизмерительное	
Весы электронные	CAS-ED



Инвентарь



I. Мясной цех

тазы

котлы

молоток отбойный

нож для рыбы

обвалочные ножи –

доска для обработки мяса

емкость для п/ф

емкость для специй

контейнера под мясо

фартуки резиновые

щетки для мытья мяса

Холодный цех

тазы алюминиевые

тазы нержавеющей

терки

противни алюминиевые, глубокие

ведра

ножи для чистки картофеля

Контроль за соблюдением работниками требований безопасности готовой продукции производства (ХАССП)



Семь
основных
принципов
ХАССП

Заключение

Был рассмотрен процесс организации работы школьной столовой на 30 посадочных мест.

Проведен расчет пропускной способности столовой, было рассчитано количество работников цеха, составлен график загрузки зала.

Рассмотрены основы охраны труда на производстве, а также условия контроля качества готовой продукции.

На фирменное блюдо разработаны технологическая и калькуляционные карты, рассчитана калорийность блюда.